

## PIZZA AL PADELLINO TRENTINA



Chef: Gianluca Galliera

### Procedimento

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie la stracciatella, creando una base morbida e cremosa che si fonderà con gli altri ingredienti.

Adagiare sopra la Carne Salada del Trentino Menù tagliata sottile.

Aggiungere i Porcini a fette trifolati in asettico Menù, distribuendoli in modo uniforme per un equilibrio di sapori tra carne e funghi.

Completare con rucola fresca e scaglie di Parmigiano Reggiano, che donano freschezza e un tocco di sapidità.

Irrorare infine con un filo di Olio extravergine di oliva Menù per valorizzare i profumi del piatto e unire tutti gli ingredienti.

### Procedimento senza glutine

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.